

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005年9月15日 (15.09.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/085847 A1(51) 国際特許分類⁷:

G01N 33/53

(74) 代理人: 廣田 雅紀 (HIROTA, Masanori); 〒1070052
東京都港区赤坂二丁目8番5号 若林ビル3階 Tokyo
(JP).

(21) 国際出願番号:

PCT/JP2005/003799

(22) 国際出願日:

2005年3月4日 (04.03.2005)

(25) 国際出願の言語:

日本語

(26) 国際公開の言語:

日本語

(30) 優先権データ:

特願2004-063071	2004年3月5日 (05.03.2004)	JP
特願2004-285542	2004年9月29日 (29.09.2004)	JP
特願2004-285543	2004年9月29日 (29.09.2004)	JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): プリマハム株式会社 (PRIMA MEAT PACKERS, LTD.) [JP/JP];
〒1408529 東京都品川区東大井三丁目17番4号
Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 秋元 政信 (AKI-MOTO, Masanobu) [JP/JP]; 〒3000841 茨城県土浦市中向原635番地 プリマハム株式会社内 Ibaraki (JP). 加藤 重城 (KATOU, Shigeki) [JP/JP]; 〒3000841 茨城県土浦市中向原635番地 プリマハム株式会社内 Ibaraki (JP). 浪岡 真 (NAMIOKA, Makoto) [JP/JP]; 〒3000841 茨城県土浦市中向原635番地 プリマハム株式会社内 Ibaraki (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 国際調査報告書
- 電子形式により別個に公開された明細書の配列表部分、請求に基づき国際事務局から入手可能

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF DETECTING ALLERGEN

(54) 発明の名称: アレルゲンの検出方法

(57) Abstract: It is intended to provide a highly sensitive immunological detection method whereby an allergen (for example, milk allergen, egg albumen allergen, wheat allergen, buckwheat allergen or peanut allergen) contained in a food can be detected in any state (i.e., either denatured or undenatured), and a detection kit to be used therein. Namely, a method of detecting an allergen by using two or more monoclonal antibodies capable of recognizing milk allergen in the undenatured and denatured states, egg albumen allergen in the undenatured and denatured states, wheat allergen in the undenatured and denatured states, buckwheat allergen in the undenatured and denatured states, or peanut allergen in the undenatured and denatured states, wherein use is made of, as an indication, $\alpha s1$ $\alpha s1$ casein which is the major protein in $\alpha s1$ casein, β -lactoglobulin which is the major protein in whey, ovalbumin and ovomucoid which are the major proteins in egg albumen, gliadin which is the major protein in wheat, proteins of 24 kDa and 76 kDa in molecular weight which are the major proteins in buckwheat, or Ara h1 which is the major protein in peanut.(57) 要約: 乳アレルゲン、卵白、小麦、そば、落花生のアレルゲンを含む食品において、これらアレルゲンが、変性/未変性のいかなる状態にあっても検出できる高感度な免疫学的な検出方法及びそれに用いられる検出キットを提供するものである。未変性及び変性の乳アレルゲン、未変性及び変性の卵白アレルゲン、未変性及び変性の小麦アレルゲン、未変性及び変性のそばアレルゲン、又は未変性及び変性の落花生アレルゲンを認識する各2種類又はそれ以上のモノクローナル抗体を用いるアレルゲンの検出方法であって、 $\alpha s1$ カゼインの主要タンパク質である $\alpha s1$ $\alpha s1$ カゼイン、ホエーの主要たんぱく質である β ラクトグロブリン、卵白主要タンパク質であるオバアルブミンとオボムコイド、小麦の主要タンパク質であるグリアジン、そばの主要タンパク質である分子量24 kDaと76 kDaのタンパク質、又は落花生の主要タンパク質であるAra h1を指標とする。

WO 2005/085847 A1